

31989R2318

1989 7 29

EUROPOS BENDRIJŲ OFICIALUSIS LEIDINYS

L 220/49

KOMISIJOS REGLAMENTAS (EEB) Nr. 2318/89**1989 m. liepos 28 d.****iš dalies keičiantis Reglamentą (EEB) Nr. 1764/86 dėl pomidorų pagrindo produktų, už kuriuos gali būti suteikta pagalba gamybai, minimalių kokybės reikalavimų**

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

atsižvelgdama į Europos ekonominės bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 1986 m. vasario 24 d. Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 426/86 dėl bendro perdirbtų vaisių ir daržovių produktų, rinkos organizavimo ⁽¹⁾ su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EEB) Nr. 1125/89 ⁽²⁾, ypač į 6 straipsnio 4 dalį,

kadangi nelupti pomidorai, sveiki arba supjaustyti gabalais (pomidorų masė arba padažas picai), klasifikuojami KN ex 2002 10 subpozicijoje, Tarybos reglamentu (EEB) Nr. 1125/89 buvo įtraukti į Reglamento (EEB) Nr. 426/86 A dalies I priede pateiktą sąrašą produktų, už kuriuos gali būti suteikta pagalba gamybai; kadangi dėl to turėtų būti apibrėžti minimalūs kokybės standartai, pagrįsti tradiciniais ir sąžiningais gamybos procesais, ir šiems produktams; kadangi šiuo reglamentu nustatyti kokybės reikalavimai sudaro papildomas pagalbos gamybai schemos taikymo taisykles kartu su nuostatomis, kurios buvo priimtos 1984 m. birželio 5 d. Komisijos reglamentu (EEB) Nr. 1599/84, nustatančiu išsamias pagalbos perdirbtų vaisių ir daržovių produktų gamybai suteikimo taisykles ⁽³⁾, su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EEB) Nr. 2260/89 ⁽⁴⁾;

kadangi yra būtina iš dalies pakeisti Komisijos reglamentą (EEB) Nr. 1764/86 ⁽⁵⁾;

kadangi šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka Iš vaisių ir daržovių pagamintų produktų vadybos komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Reglamentas (EEB) Nr. 1764/86 iš dalies keičiamas taip:

1) I dalis yra pakeičiama taip:

„I DALIS

Reikalavimai nuluptiems ir neluptiems pomidorams**3 straipsnis**⁽¹⁾ OL L 49, 1986 2 27, p. 1.⁽²⁾ OL L 118, 1989 4 29, p. 29.⁽³⁾ OL L 152, 1984 6 8, p. 16.⁽⁴⁾ OL L 216, 1989 7 27, p. 46.⁽⁵⁾ OL L 153, 1986 6 7, p. 1.

Šioje dalyje „nulupti pomidorai“ – tai:

— sveiki ir supjaustyti gabalais nulupti užšaldyti pomidorai,

ir

— sveiki ir supjaustyti gabalais nulupti konservuoti pomidorai, kaip apibrėžta Reglamento (EEB) Nr. 1599/84 1 straipsnyje;

„nelupti pomidorai“ – tai:

sveiki ir supjaustyti gabalais nelupti konservuoti pomidorai, kaip apibrėžta pirmiau minėto reglamento 1 straipsnyje.

4 straipsnis

1. Į nuluptus arba neluptus pomidorus gali būti dedami tik šie ingredientai:

— vanduo,

— pomidorų sultys,

— pomidorų koncentratas,

— valgomoji druska (natrio chloridas),

— natūralūs prieskoniai, kvapnieji prieskoniniai augalai bei jų ekstraktai ir natūralios kvapiosios medžiagos.

Kaip priedus gaminant nuluptus ir neluptus pomidorus galima naudoti tik citrinų rūgštį (E 330) ir kalcio chloridą (509).

2. Įdėtos valgomosios druskos kiekis neturi būti didesnis kaip 3 % neto masės, o jei dedama kalcio chlorido, suminis kalcio jonų kiekis sveikuose pomidoruose neturi būti didesnis kaip 0,045 %, supjaustytuose į gabalus – 0,080 %. Nustatant įdėtos valgomosios druskos kiekį, skaičiuojama, kad natūraliųjų chloridų kiekis sudaro 2 % sausųjų medžiagų kiekio.

3. Įdėtos pomidorų sultys ir pomidorų koncentratas atitinka II dalyje nustatytus minimalius reikalavimus.

5 straipsnis

1. Nulupti ir nelupti pomidorai turi būti be pašalinio skonio ir kvapo, ir jų spalva turi atitikti naudojamai veislei ir tinkamai perdirbtiems nuluptiems pomidorams būdingą spalvą.

2. Nulupti pomidorai turi būti beveik be odelės. Sveiki nulupti pomidorai tai pat turi būti beveik be dėmėtų vietų.

3. Nuluptų pomidorų (pomidorų ir užpilamojo skysčio) pelėsių skaičius neturi viršyti 50 % teigiamų laukų, o pH vertė neturi viršyti 4,5.

6 straipsnis

1. Laikoma, kad produktai atitinka 5 straipsnio 2 dalį, jei neviršijamos šios defektų leistinų nukrypimų ribos:

- dėmės: 35 cm² bendro ploto,
- pomidorai su odele:
 - sveikų pomidorų: 300 cm² bendro ploto,
 - supjaustytų į gabalus pomidorų: 1 250 cm² bendro ploto,
- pomidorai be odės:
 - sveikų pomidorų: 300 cm² bendro ploto,
 - supjaustytų į gabalus pomidorų: 1 250 cm² bendro ploto.

Nustatytos leistinos nukrypimų ribos taikomos 10 kg neto masės.

2. Šio straipsnio 1 dalyje:

- a) „dėmės“ – tai vietos, kuriose atsirado paviršiaus pažeidimai ir todėl savo spalva ir sandara labai skiriasi nuo įprasto pomidoro audinio, ir kurios perdirbant paprastai turėtų būti pašalintos;

- b) „odelė“ – odelė ant pomidoro minkštimo ir atskirai taroje rasta odelė.

7 straipsnis

1. Kai į tarą dedami nulupti ir nelupti konservuoti pomidorai, šie pomidorai ir užpilamas skystis turi sudaryti ne mažiau kaip 90 % taros vandens talpos.

2. Nusausintų sveikų nuluptų ir neluptų konservuotų pomidorų neto masė vidutiniškai turi sudaryti ne mažiau kaip 56 % indo vandens talpos, išreikštos gramais.

3. Jei nulupti ir nelupti konservuoti pomidorai yra dedami į stiklinius indus, prieš skaičiuojant 1 ir 2 dalyse nurodytas procentines dalis indo vandens talpa sumažinama 20 ml.“;

2) IV dalies 13 straipsnio 1 dalyje „nulupti pomidorai“ yra keičiami „nulupti ir nelupti pomidorai“.

2 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja jo paskelbimo *Europos Bendrijų oficialiajame leidinyje* dieną.

Jis taikomas nuo 1989 m. liepos 1 d.

Šis reglamentas yra privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje, 1989 m. liepos 28 d.

Komisijos vardu

Ray MAC SHARRY

Komisijos narys